

あなたの街に、きつといる！

大阪のプロ農家 「農の匠」 たくみ



大阪府「農の匠」とは

優れた農業経営を行っていることはもちろんのこと、青年農業者の育成や食育活動に積極的で、地域農業のリーダーとして活躍している農業者を、大阪府知事が「農の匠」として認定する制度です。

主な活動としては、農業を身近に感じる活動の展開として、職業体験の受け入れや地域食材を使った料理の紹介。また、すばらしい大阪の農業を引き継いでほしいとの思いから、若い農業者などへの助言指導として新規就農者に栽培技術を伝授したり、農業大生に技術指導、企業とのタイアップ(協力)による農業作りを行っています。

府内で99人(うち女性8人)が「農の匠」として認定されていて、守口市では島田民雄さん、田中明美さんの2人が活躍されており、お話を聞きました。



農の匠になられた経緯は



島田民雄さん

島田 「農の匠」になってもう10年になりました。守口市の第1号なんです。何がやら分らないうちになりましたが、農業経験が長いです。祖母の時代から特殊野菜を栽培していて、山椒、大葉、芽もの野菜の「ほじそつ(赤ジソの花)お造りの横に付いているものですね、それらを作っています。昭和30年代から、芽もの野菜を八雲地区では20〜30軒で作っていました。祖母、父と私で三代目になります。芽もの野菜なんです。木の芽などを作りだしました。農の匠では農業のことを何でも知っているような感じですが、実際は芽もの野菜しか専門に作ってないんです。大根などの一般的な野菜に関して

は、少し疎いんです。朝市会に入って勉強させていただいています。農の匠の称号は大阪府だけなんです。京都府や奈良県では「農業士」といいます。都道府県によって名前が変わるんです」



都市部での農業は難しいのでしょうか

島田 「最近では直売所なんかもできていますので、栽培した農作物を持ち込んで売れます。生活に張りが出て、生きがいにもなっているとの話もよく聞きます」

都市部の遊休農地の活性化はどうなのでしょう

島田 「守口市内での遊休農地はあまりありません。仮に



生産緑地地区

野菜作りで大変なことは島田 「水田だと半年でお米ができるのですが、野菜(畑)は365日いつでも作りますので、休む暇がないんです。家族旅行なんかも行けませんね」

あったとしても、問題なのが袋路なんです。その農地に行くまでの道がないんです。貸し農園にしたくても、駐車場も作れないんです。維持しやすい農地を行政にも考えていただきたいですね。それは守口市だけではなく全国的な問題ですけどね」

他にはどのような活動をされていますか

島田 「農業委員会が、食育活動として市民の皆さんを募って農業体験をしようと企画しています。また北河内7市が集まり、11月29日に農業の啓発事業で市役所の大会議室にて守口大根の講演会をします。もり吉も、守口大根の襟巻きをしていますし、周知されることを願いますね。守口大根は奈良漬かぬか漬けで作るのが一般的です。浅漬けもできますけどね。大根おろしや、おでんでは食べるのができません。昔と比べて今の守口大根は繊維質が少なくなっていますね。ただ、栽培から収穫が冬の時期になりますので、なかなか料理の種類を作るとしても難しいです」

農の匠として、これから守口市の農業をどう発展させていきたいでしょうか

島田 「守口大根を小学校の児童と一緒に種まきから収穫までしましたが、それも農地の所有者の人の協力なしにはできません。農業をこれから振興していくには農地と人の問題をどうにかしないと



守口大根の種まきを待つ庭窪圃場

農の匠になられた経緯は



田中明美さん

田中 「私は7月に農の匠に任命されました。匠とは本当にプライドを持って作れる野菜、ひとつのものに対して優れている、強みを入れている人たちが認定されていると思います。府内では99人いますが、その内女性は8人います。その女性も土をいじって何か作物を作るだけではない、父がもともと作っていたものを加工(梅なら梅干しに、苺ならジャムにするなど)する人が多かったですね。私も初めは農業に全く携わっていませんでしたが、父が作るもので、何か人に負けないものをと、加工作業で梅を漬けて赤ジソも自分で栽培し、添加物なしの梅干しを漬けてきました。父も、ものづくりの賞をもらっていてそのそばで

長年いたので、つくりものには負けません。年に一度懇親会があり、名簿に得意な品目が書かれています。そこでお互いにそれを紹介したり、勉強しています」

何か市民に向けての講習会は考えていますか。例えば、栽培している梅を実際に漬ける体験や自然の中で作っていくことを教える機会など

田中 「需要次第ですね。年配の人も蜂蜜入りなど近代的なものを知っていることもあり、重要度があまりないのかなと感じます。ときどき、行楽でハイキングする際に買って帰って来ますが、うちは蜂蜜入りしかいららないという人もいます。なので普及するの難しいですが、なかなか難しいですね。JAでも女性会でぬか床づくりがあり、たくさん人が来られます。かと言ってシーズンで体験される人はとても少ないですよ。今ではどこに行ってもすぐに手に入るの悲しいですね。また大きな梅と小梅とは違いますね。大きな梅は水分が多くなる色もすこいですが、大きな梅は割っておにぎりに入れる

いといけないが、小梅はそのままでいいので欲しい」という人もいます。手間はかかるが甘みもあって料理にも使えるのも魅力です。こういった特徴をまだ皆さん知らないですね」

農の匠として

これからの活動については何か考えていますか

田中 「これからは野菜を持って帰るだけではなく、借りた調理室などを利用してもらうような活動をしていきたいです。そうすることで収穫の楽しみも増えるし、農業も発展していけばとてもいいなと考えています」



八雲ATMコーナー駐車場にて